



## **Rosenhonig**

### **Dschalandschabin**

Dieses Rezept wurde im 14. Jahrhundert von dem größten Mediziner seiner Zeit, Nadschm ad-Din Mahmud al-Schirazi, in seinem Buch »Kitab I-Hawi fi Ilm t-Tadawi« aufgezeichnet. Es heißt darin, dass dieser Rosenhonig bei durch Kälte verursachten Magenschmerzen, schlechter Verdauung und Rheumatismus hilft.

Herkunft: Irak

Kategorie: Zutaten, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

#### **Zutaten für 1 Kilogramm**

1 Kilogramm Rosenblüten

1 Kilogramm Honig

#### **Vorbereitung**

Von den Rosen die Kelche entfernen. Die Blütenblätter trocknen und pulverisieren. Den Honig erhitzen.

#### **Zubereitung**

Die Blütenblätter in ein Porzellan- oder Tongefäß geben und den Honig darüber gießen. Mit einem dünnen Tuch bedecken. Dann setzt man das Gefäß 30 - 40 Tage der Sonne aus, dabei jeden Tag morgens und abends gut umrühren. Wenn der Honig fertig ist, das Gefäß gut verschließen.